



seit 1992

Rundschrreiben 10/2003

Der Geruch von reifem Getreide ist nun vorbei. Blühendes Heidekraut, rote Ebereschentrauben, das bedeutet, der Spätsommer ist im Anmarsch. Dass gleichzeitig die ersten Äpfel und Birnen reifen, rundet die Jahreszeit so richtig ab.

Ein Hauch von Abschied liegt schon über der Landschaft. Manchmal ist der Himmel dunkel verhangen, ein anderes mal blau, wie eigentlich den ganzen Sommer über. Auf den Heideflächen des Nordens setzt das große Schauspiel der Heidekrautblüte ein, eine Pracht, die nur Gegenden vergönnt ist, die sehr mageren, kalkfreien Boden haben. Aber nicht nur das, die große Trockenheit sorgt auch an vielen Stellen für heftige Feuer, dem ganze Landstriche und Wälder zum Opfer fallen.

Gewisse Schwierigkeiten bereitet ein Gehölz, dessen reife Früchte des Spätsommers sind: die Eberesche. Ihre schon im Hochsommer sich orangerot färbenden Früchte versetzen so manchen Naturbeobachter in Panik, weil er glaubt, der Spätsommer halte bereits Einzug. Dieser Eindruck verstärkt sich noch, wenn sich durch sommerliche Trockenheit das Laub frühzeitig verfärbt. Aber all dies zählt nicht. Entscheidendes Spätsommersignal sind kräftig rote und schon etwas weiche Beeren an den Ebereschen.

Im Garten sind die frühreifen Kernobstsorten ein markantes Zeichen für diese Jahreszeit. Der Klarapfel (wegen der wetterbedingten frühreife bereits abgeerntet) oder Augustapfel beginnt den Reigen, gefolgt von James Greve und Birnen wie Klapps Liebling, Stuttgarter Geishirtle und Willams Christ. Auch Zwetschgen reifen schon.

Der Spätsommer, also die Phase zwischen Ebereschen – Fruchtreife und Herbstzeitlosenblüte, beginnt in den frühen Weinbaulagen.

Bauernregel: Wettert es viel im August, du nassen Winter erwarten musst.

Die Bauernregeln für diese Jahreszeit übrigens erwünschen allesamt trockenes und möglichst heißes Wetter, nach der Devise: Was der August nicht kocht, lässt der September ungebraten. Dieser Spruch beinhaltet die enorme Abnahme der Tageslänge und damit die Abnahme der Sonnenkraft im September.

Ganz ohne Regen aber geht es nicht. Und so gestaltete sich nicht nur der August, sondern schon das ganze Frühjahr und der Sommer für Landwirtschaft und Gartenbau sehr schwierig, was sich auch an der Qualität und Erntemenge widerspiegelte.

Im Gemüsegarten

Entscheidend für den Gemüsebau im Spätsommer sind die abnehmende Tageslänge, der bereits deutlich niedrigere Einfallswinkel der Sonne und die allmählich abnehmende Temperatur.

Nicht zu Unrecht heißt es i: Was im Juli an einem Tag wächst, braucht im August eine Woche und im September den ganzen Monat.

Nun können wieder Langtagespflanzen angebaut werden, die noch im Hochsommer schnell in Blüte gegangen wären. Dazu gehören Spinat und Feldsalat, beide für die Ernte noch im Herbst.

Eine Gründüngung reichert den Boden mit Humus an, bindet Nitrat und verhindert sein Auswaschen, sorgt für eine gute Bodengare und unterbindet die Bodenzerstörung. Im August eignen sich vor allem Gelbsenf, Ölrettich und Weißer Steinklee. Sie alle frieren im Winter ab und bleiben als schützende Schicht auf dem Boden liegen. Gepflanzt werden jetzt Endivien und Grünkohl, Winterporree und Kohlrabi. Auch Brokkoli bringt in Gebieten mit langem Frühherbst und bei ausreichenden Niederschlägen noch sehr guten Ertrag. Mit der Braunfäule



an Tomaten haben wir in dieser Saison wenig Probleme, doch wer nicht gießt, hat auch wenig Fruchtausbildung.

Gleichbleibende Bodenfeuchtigkeit ist ein wichtiger Faktor vor allem bei Möhren und Gurken, das verhindert das Aufplatzen und das Verbittern der Gurken.

Im Obstgarten

Der Blütenansatz von Obstbäumen im nächsten Jahr wird gefördert, wenn Sie eine ein bis zwei Zentimeter dicke Kompostschicht auf der Baumscheibe locker verteilen.

Sommerschnitt vornehmen, soweit er noch nicht erfolgt ist. Wichtig vor allem bei Spalierobst. Hier werden die Jungtriebe auf zwei bis drei Blätter eingekürzt. Durch den Schnitt entsteht aus ihnen Fruchtholz. Die Langtriebe nicht schneiden, sie bilden das neu hinzukommende Gerüst und werden je nach Form des Spaliers angebunden.



Im Ziergarten



Verblühtes sollte regelmäßig ausgeputzt werden. Steingartenpolster wie Steinkraut, Polsterphlox, Polsternelken und Blaukissen blühen nach der Verjüngungskur besonders schön: Dazu einfach die Polster vom Rand her zurückschneiden; mehrfachblühende Rosen zwei Blattansätze unter den verwelkten Blüten abschneiden; Trockenblumen kurz vor dem Blüte – Höhepunkt schneiden.

An die Blumenzwiebeln denken! Je früher man sie besorgt, desto breiter das Angebot. Manche Zwiebelblumen müssen ausserdem möglichst früh in den Boden: Narzissen und Kaiserkronen und andere wie Schneeglöckchen und Frühlingsknotenblumen.

Mit Tulpen dagegen kann man sich bis zum Spätherbst Zeit lassen. Vermehrungszeit für Gehölze: Einjährige Triebe sommergrüner Gehölze wie Hortensie, Clematis und Liguster sowie immergrüner Laub- und Nadelgehölze wie Buchsbaum und Lavendel eignen sich zur Vermehrung. Die Triebe sind jetzt nicht mehr zu weich, aber auch noch nicht verholzt, sondern gerade richtig elastisch.

Der Spätsommer ist die beste Zeit immergrüne Gehölze zu pflanzen. Jetzt bilden sie noch genügend Wurzeln, um gut über den Winter zu kommen. Da die Immergrünen auch im Winter Wasser verdunsten, ist frühes Pflanzen besonders wichtig!

1. Sägewettbewerb in dr Krona

Unsere Mannen haben sich von ihrer besten Seite gezeigt. Nur knapp waren sie denen vom Posaunenchor bei toller, ja fast Volksfeststimmung unterlegen.

Wir freuen uns mit unseren Gewinnern Dieter Zischeck, Klaus Wörn, Wilhelm Bühler und Günter Wörn.



Urlaubsmitbringsel aus Friesland – Kürbis - Kartoffel - Suppe für 4 Personen

400g Kürbisfruchtfleisch, 200g Kartoffeln, 2 EL Butter, $\frac{3}{4}$ L Gemüsebrühe, $\frac{1}{4}$ L Milch oder Sahne, Salz, Pfeffer. Einen mittelgroßen Kürbis wählen. Deckel abschneiden und den Kürbis mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen. Dabei einen ausreichend dicken Rand stehen lassen, damit er schön stabil bleibt. Das feste Fruchtfleisch würfeln, zusammen mit den gewürfelten Kartoffeln kurz in Butter andünsten. Mit Brühe und Milch auffüllen, ca. 15 Min. köcheln lassen. Mit dem Pürierstab pürieren, mit Salz, Pfeffer abschmecken und das Ganze vor dem Servieren in den Kürbis füllen. (nicht zum Warmhalten in den Backofen stellen!)

Je nach Wunsch verschiedene Beilagen (z.B. Radieschen oder in Streifen geschnittenes Kürbisfleisch) in die Suppe rühren. Auch Saucen (wie Creme fraiche mit Thymian oder Minzjoghurt) eignen sich zum Einrühren.

Hinweise und Tipps + Termine

E-Mail: OGVUELTSTEIN@WEB.DE Fax 202 694

27.08.2003 Zwetschgenvorerebesichtigung turnusmäßig in Kayh.

Treffpunkt 18 Uhr Schuppegebiet Rote Halde

70 Jahre OGV Rutesheim

Wann: 4. + 5. Oktober

Ausstellung mit Bewirtschaftung in der Sporthalle Bühl

ab 15 Uhr / 11 Uhr (Samstag - Nachmittag Ehrungen)

Sonntag: Gartenexperten sind vor Ort; Vorträge und Austausch wird stattfinden.

Surftipps für Gartenfreunde

Vom Garten in die Küche: kulinarische Genüsse aus dem Küchengarten.

Hier finden Sie Rezepte für kochende Gärtnerinnen und gärtnernde Köche.

www.garten-literatur.de

Das Gemüse des Jahres ist die Kartoffel. Auf dieser Seite gibt es reichlich Info's zur guten alten Knolle.

www.nutzpflanzenvielfalt.de

Mit freundlichen

Grüßen

Obst- und Gartenbauverein Gültstein e.V.

Suche/Biete

OGV Redaktion Tel. 75684

Angebote an die OGV - Redaktion unter 75684, in den Briefkasten Röhringweg 20 oder per E-Mail: OGVGuelstein@web.de

Liebe Mitglieder.

Hier darf eigentlich kein Freiraum sein.

Helpen Sie mit, etwas Lebendigkeit hier hineinzubringen!